

KOPER: Člani VDC Koper združili fotografsko znanje s spoznavanjem zelišč

Teta Pehtra bi bila ponosna nanje

Da so zelišča in zdravilne rastline dobra priložnost za ohranitev in krepitev našega zdravja, je že zelo dolgo znano. Zdati to spoznavajo tudi nekateri uporabniki Varštvno delovnega centra Koper, ki v sodelovanju z Ljudsko univerzo Koper od septembra obiskujejo tečaj Svet skozi objektiv.

Nekaj fotografskega znanja so si posamezniki in posameznice že pridobili na dosedanjih tečajih, zato so tokrat več pozornosti namenili vsebini. Izbrali so zelišča oziroma zdravilne rastline, ki jih najpogosteje srečujemo in uporabljamo v vsakdanjem življenju. Sodelovanje Ljudske univerze Koper in Varštvno delovnega centra Koper traja že slabo desetletje. Tokrat z uporabo obstoječega in pridobivanjem novega računalniškega znanja uporabniki spoznavajo bogato paleto zelišč. Še bolje pa je posamezne zdravilne rastline prepoznati v njihovem naravnem okolju.

Urban in Sonja Kočančič - Posesti, ki v Trseku vodita Zeliščni raj Slovenske Istre, sta prijazno odprla vrata svoje zeliščarske kmetije in obiskovalce popeljala med gredice meta, mete, smilja, sivke in drugih zelišč. Nazorno sta pojasnila sistem pridelovanja eteričnih olj, hidrolatov, mazil, zgnanih pižac, izdelkov za nego telesa in drugega. Fanije in dekleta so zelišča fotografirali, slike pa bodo, dopolnjene s podatki o značilnostih posameznih zdravilnih rastlin, uporabili v publikaciji, ki jo bodo sami izdelali. Za obiskovalce je bila najbolj prepoznavna meta, ki s svojimi značilnim vonjem ni puščala dvomov, za

katero rastlino gre. Udeleženci so še spoznali, da obstajata tudi divja kamnilca ter sladki pelin in da šipek ni uporaben le za čaj. Informacije o lastnostih in uporabnosti rastlin, ki jih je Urban posredoval ob vsakem zelišču, so rodovredni obiskovalci hitro vsrkali v spomin. Pozornost jim je pritegnil tudi energijski krog, ki ga je Urban, sicer bioenergetik, dokončal pred kratkim.

Nekateri so tudi preizkusili njegovo učinkovanje. Spokojna narava in tišina, prepletena zgolj s piščim peštem, sta dodala svoje k prijetni, zlasti pa uspešni učni uri v zaledju Slovenske Istre. Obogateni z novim znanjem so bili obiskovalci enohi, da se v Trsek znova vrnejo poleti, ko se bodo zelišča predstavila v razkošju barv in svetov. "Na kmetiji smo spoznali zelišča, ki jih prej

nismo nikoli videli. Prijazni Urban nam je razložil, kako poleta njihova destilacija in kako se jih suši. Fantje sta zelo zanimala električni pastir in traktor. Vsi smo bili navdušeni," so povedali uporabniki VDC Koper - enote Markovec. "Navdušila nas je predvsem idilična pokrajina z zeliščnimi gredicami in omamni vonj po cveticah. Navdušenje je bilo čuti tudi pri naših uporabnikih, ki so dišavnice v tišini občudovali skozi objektiv fotoaparata," so dodali njihovi mentorji. Pridobljeno znanje so zatem ob podpori mentorjev uporabili na delavnici, na kateri so iz zelišč pridelali čaje in verjeli ali ne - okusne lizike. Njihovo poznavanje zdravilnih rastlin ter navdušenje in zavzetost za ta opravila pa sta vse, ki vodijo in spremljajo to delovno pripeljali do ugotovitev, zapisane v naslovu članka.

BRANKO VUGA



Fante je delovanje električnega pastirja zelo zanimivo.

Okusi Primorske 2017

Gastronomski vodnik po sredozemski Sloveniji

Vodnik žepnega formata na več kot 200 straneh prinaša kvalitetirano in verodostojno predstavitev najboljšega in najbolj tipičnega iz gastronomske krajine sredozemske Slovenije. Besedila zanj sta prispevala novinarja Saso Dravince in Toni Gomišček, bogato fotografsko opremo pa mojstra fotografije Leo Caharija in Jaka Jeraša.

Vodnik zajema predstavitev:

40 gostiln in restavracij,

20 vinarjev,

10 oljkarjev in vinotek

ter obilo uporabnih informacij s priporočili za obisk.

Okusi Primorske
2017

10 €



Izbor in namigi poznavalcev gastronomije na Primorskem bodo bralca usmerili v gostine in restavracije, kleti in k oljkarjem, ki so ponos primorske gastronomske ponudbe.

NAROČILA 080 14 61 marketing@primorske.si okusiprimorske.si

primorske.si

Stranek podpira naša mikrocentra pri nakupu etne knjige z italijo
Ajo EUF za Slovenijo
Kloveni ostani prevezani na sodelava družice Primorske noviče v kopru
In v PE Nova Gorica

primorske novice



Zelišča je najbolje spoznati tam, kjer rastejo.



Zanimivo je bila tudi predstavitev destilacije zelišč.



Priprava zelišč za pripravo čaja je zahtevala timsko delo.